

Argentinský kuřecí steak

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Ekucharka

Suroviny

150 ml Smetany

Olej na smažení

4 plátky kuřecí prsní řízek

Koření Gril Argentina

Máslo 100g

Postup

1. Plátky masa omyjeme ve studené vodě, zlehka naklepeme a obalíme ve směsi Gril Argentina. Necháme 15-20 minut uležet v chladu.
2. Připravené steaky pak opékáme na rozehřátém oleji po obou stranách. Před koncem pečení necháme pod masem rozpustit máslo a přilijeme smetanu. Teplotu snížíme, aby se smetana nepřipílila a necháme asi 1 minutu pod masem vařit. Jemně přisolíme.
3. Podáváme s rýží nebo hranolky.